

**DES DE 2002... UN CLÀSSIC DEL RAVAL
BAR . RESTAURANT . BISTROT . COPES**

“Des de l'any 1294 fins al 1835, en aquest emplaçament estava situat el convent de les Carmelites (ordre de la Verge de Mont Carmel) que va donar nom al carrer del Carme”

PER PICAR

FUET DE VIC 3,20€

PATATES BRAVES 2,35€

UN OU TRENCAT AMB PATATES 3,90€

BUNYOLS DE BACALLÀ (5u) 6€

CROQUETES DE PERNIL I POLLASTRE (5u) 5€

PLAT DE FORMATGE CATALÀ 4€

PÀ DE COCA AMB TOMÀQUET I OLI D'OLIVA 2,70€

PLATS

CREMA DEL DIA (es pot repetir) 4,20€

AMANIDA DE L'HORT 4,80€

AMANIDA AMB FORMATGE DE CABRA I FRUITS SECS 7,50€

ESCALIVADA AMB ANXOVES DE L'ESCALA 8,50€

(1/2 Ració 4,50€)

PASTA AMB TOMÀQUET SEC I OLIVES NEGRES 8,50€

VERDURES A LA GRAELLA AMB ROMESCO 8€

OUS TRENCATS DE PAGÈS AMB PATATES 7,40€

(1/2 Ració 3,90€)

TIRES DE SÍPIA AMB VERDURETES 11€ (1/2 Ració 6€)

BACALLÀ AMB ESPINACS, PANSES I PINYONS 15€

PEIX DE MERCAT S/M

POLLASTRE DE PAGÈS AL FORN 10€

BOTIFARRA AMB GUARNICIÓ 8€

FILET DE VEDELLA AMB PURÉ DE PATATES AL

ROMANÍ (200 GRS.) 17€

IVA INCLÓS

TOTS ELS NOSTRES INGREDIENTS SÓN FRESCOS I DE PROXIMITAT
PA PER COMENSAL 1,50€ / SUPLEMENT TERRASSA 10%

SELECCIÓ DE VINS: TONI FALGUERAS

...PER COMENÇAR UN VERMUT YZAGUIRRE 2€
Semblant al Martini però amb més gust a herbes

GOT DE VI O CAVA DE LA CASA 2€

VI BLANC

ALBET I NOYA XAREL·LO CLÀSSIC 2010 (D.O. PENEDES) 9€
(XAREL·LO) D'agricultura ecològica, agradable aroma, varietat, intens de gust i força sec

GRAMONA MOUSTILLANT 2010 (D.O.PENEDES) 10€
(PARELLADA) Lleugera efervescència, refrescant i sec

CLOS MARIA 2007 (D.O. MONTSANT) 20€
(GARNATXA BLANCA, XENIN I MOSCAT DE GRA PETIT)
Fruita madura, amb cos i tons minerals

VI ROSAT

PORTELL 2010 (D.O.CONCA DE BARBERÀ) 11€
(TREPAT) Aroma de prèsec i maduixa, suau, equilibrat i fresc

PETIT CAUS 2010 (D.O. PENEDES) 11€
(MERLOT) Fruitós, fresc y subtil

VI NEGRE

CAPÇANES MARMELLANS 2010 (D.O. MONTSANT) 8,50€
(GARNATXA I CARINYENA) Càlid, gustós amb cos però lleuger

ALBET I NOYA LIGNUM 2009 (D.O. PENEDES) 11€
(GARNATXA, CABERNET SAUVIGNON I CARINYENA)
Amb mig cos, aroma de cireres i fruits del bosc, de moderada intensitat

PERELADA TRES FINCAS 2008 (D.O EMPORDÀ) 13€
(SAMSÓ, CARINYENA, LLEDONER GARNATXA I CABERNET SAUVIGNON)
Modern amb notes de fruita vermella i un toc final torrado

GR-174 DE CASA GRAN 2010 (D.O. PRIORAT) 16€
(GARNATXA, CARINYENA, CABERNET SAUVIGNON)
Aroma de fruita madura, potent i carnós

BRU DE VERDÚ 2008 (D.O. COSTERS DEL SEGRE) 17€
("ULL DE LLEBRE" TEMPRANILLO, MERLOT I SIRÀ)
Negre de mitja criaça, complet i madur

CAMINS DEL PRIORAT 2007 (D.O. PRIORAT) 19€
(CARINYENA, GARNATXA, CABERNET SAUVIGNON I SIRÀ)
Aroma de fruites confitades i tannins madurs

VI NEGRE MAGNUM

DIDO "LA UNIVERSAL" 2007 (D.O. MONTSANT) 31€
(GARNATXA, MERLOT I CABERNET)
Mineral, amb espècies, aromes de fruites del bosc

CAVA

REXACH BAQUÈS BRUT (GUARDIOLA DE FONT-RUBI) 13€
(MACABEU, XAREL·LO I PARELLADA)
Bona estructura, fruita blanca, refrescant acidesa

PRIVAT BRUT NATURE (TIANA) 17,00€
(MACABEU, XAREL·LO, PARELLADA I CHARDONAY)
Bombolla mitjana i persistent, de caire fruitós i estructurat però amb lleugeresa

GRAMONA BRUT IMPERIAL GRAN RESERVA (SANT SADURNÍ D'ANOIA) 22€
(XAREL·LO, MACABEU I CHARDONAY)
Bombolla fina i persistent, tons de fruita madura i final llarg